

SECONDI PIATTI

# Pollo con le prugne

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Europa / Russia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *25 min*    COTTURA: *45 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

---



## INGREDIENTI

POLLO da 1,5 kg ognuno - 2

BRODO DI POLLO 250 ml

PRUGNE SECCHE denocciolate - 24

BURRO 50 gr

SEDANO 4 coste

CAROTE 1

CIPOLLE 1

SALE

PEPE NERO grani messi in sacchetto di  
garza - 10

ALLORO messe in sacchetto di garza - 2  
foglie

FARINA 2 cucchiari da tavola

SUCCO DI LIMONE 2 cucchiari da tavola

ZUCCHERO 2 cucchiari da tavola

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il pollo a pezzi e cospargetelo di sale. Tagliate a dadini la carota, il sedano e la cipolla.

Fate fondere in una casseruola un terzo del burro, aggiungete le verdure e quando il burro incomincia a schiumare aggiungete il pollo, un terzo del brodo, il sacchetto di garza con le spezie e coprite.





**2** Quando comincia a bollire, abbassate la fiamma e fate cuocere dieci minuti.

Rigirate i pezzi di pollo, aggiungete ancora un po' di brodo e lasciate cuocere a fiamma moderata per 35 minuti, rigirando ogni tanto il pollo e le verdure e aggiungendo altro brodo se la salsa si riduce troppo.

Quando il pollo è quasi cotto, eliminate il sacchetto con le spezie.

Aggiungete le prugne, coprite e lasciate cuocere su fiamma bassa ancora per cinque minuti.



**3** In una padellina fate tostare la farina a fiamma bassa, unite il burro rimasto, continuando a mescolare, e aggiungete poco per volta, il resto del brodo, il succo di limone e lo



zucchero.





- 4 Versate questa salsa sul pollo, riportate a bollore alzando un po' la fiamma e togliete dal fuoco.



- 5 Disponete i pezzi di pollo su un piatto riscaldato, mettete intorno le prugne e servite la salsa a parte in una salsiera.